



## Puding Ikan Koi

Bilik » Dapur | Ahad, 23 September 2012 16:00

**Penulis : Eva Mislia**

### Bahan

- # 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih.
- # 1 sdm tepung maizena.
- # 500 ml susu cair.
- # 100 gram gula pasir.
- # 1/4 sdt vanili bubuk.
- # Pewarna orange secukupnya.

### Cara Membuat

- # Siapkan cetakan bentuk ikan dari plastik, basahi dengan air dan pipet.
- # Campur agar-agar bubuk dengan maizena, susu cair, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, aduk rata.
- # Masak hingga mendidih. Lalu ambil 100 ml adonan, beri pewarna orange secukupnya. Tuangkan sisa adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh.
- # Setelah sedikit mengeras, semprotkan adonan orange dengan pipet hingga membentuk warna seperti ikan koi. Lalu simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.
- # Sajikan dingin dengan koktil buah.

Porsi untuk 6 buah.